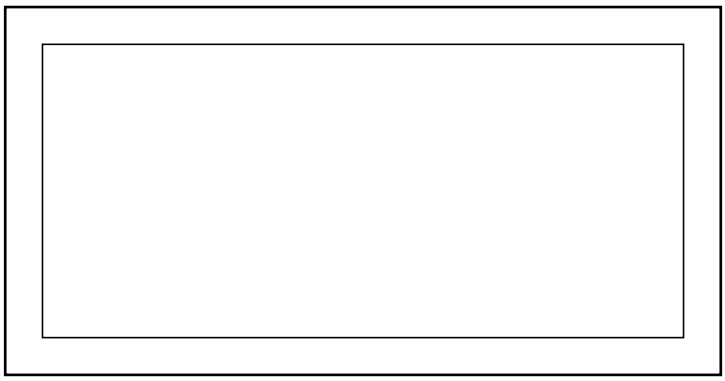


Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

FRIGGITRICI A GAS

APPARECCHI CON VALVOLE MECCANICHE

ABC0001 • ABC0002
ACC0001 • ACC0002
ACC0006 • ACC0007
ADC0001 • ADC0002
AEC0007 • AEC0008

mastro SYSTEM CATERING EQUIPMENT

INDICE

Rappresentazione schematica pag. 3

Caratteristiche degli apparecchi 6

Dati tecnici 6-7

Istruzioni per la messa in opera 8

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza degli apparecchi 8

Montaggio 8

Luogo di installazione 8

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive 8

Installazione 8

Procedure di installazione 9

Allacciamento gas 9

Eliminazione gas di scarico 9

Equipotenziale 9

Messa in opera 9

Operazioni preliminari alla messa in opera 9

Messa in funzione 9

Verifica della potenza 9

Controllo pressione di entrata 9

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico 9

Verifica della potenza con funzionamento a gas liquido 10

Controllo della fiamma pilota 10

Controllo aria primaria 10

Controllo funzioni 10

Avvertenze per l'installatore pag. 10

Funzionamento con altri tipi di gas 10

Sostituzione ugello del bruciatore principale 10

Regolazione del bruciatore pilota 11

Regolatore aria primaria 11

Manutenzione 11

Sostituzione componenti 11

Elettrovalvola gas 11

Termostato di sicurezza 11

Bruciatore 11

Termocopia 11

Candela d'accensione 11

Istruzioni per l'uso 13

Messa in funzione 13

Riempimento della vasca 13

Accensione e spegnimento 13

Accensione del bruciatore pilota 13

Accensione del bruciatore principale della vasca 13

Spegnimento 13

Svuotamento della vasca 13

Versione da banco 13

Versione da pavimento 14

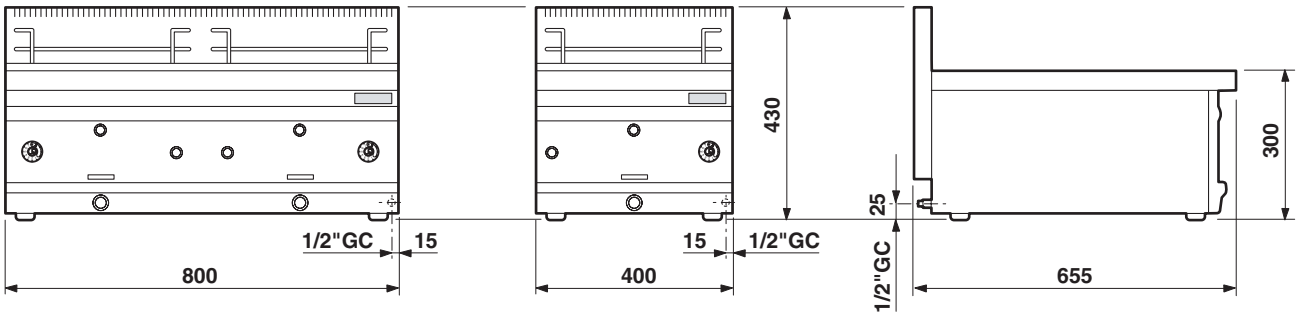
Spegnimento in caso di guasto 14

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento 14

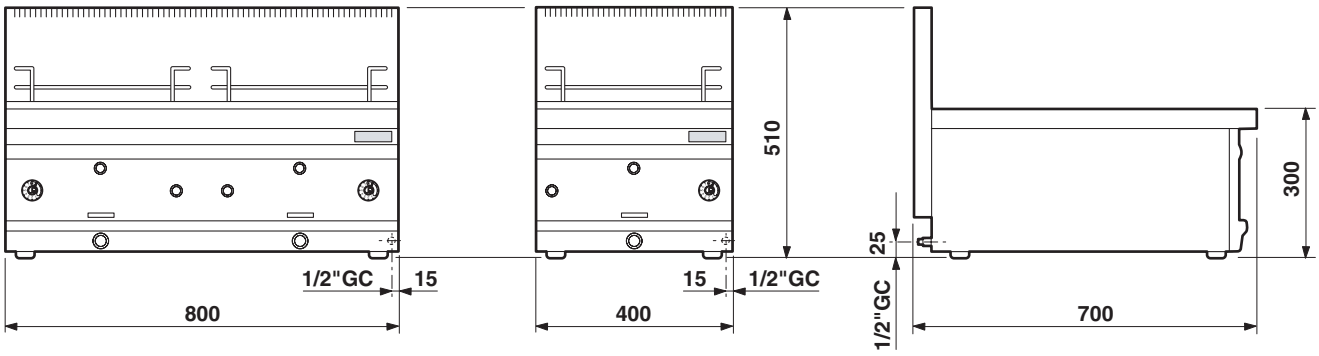
Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione 14

Avvertenza 15

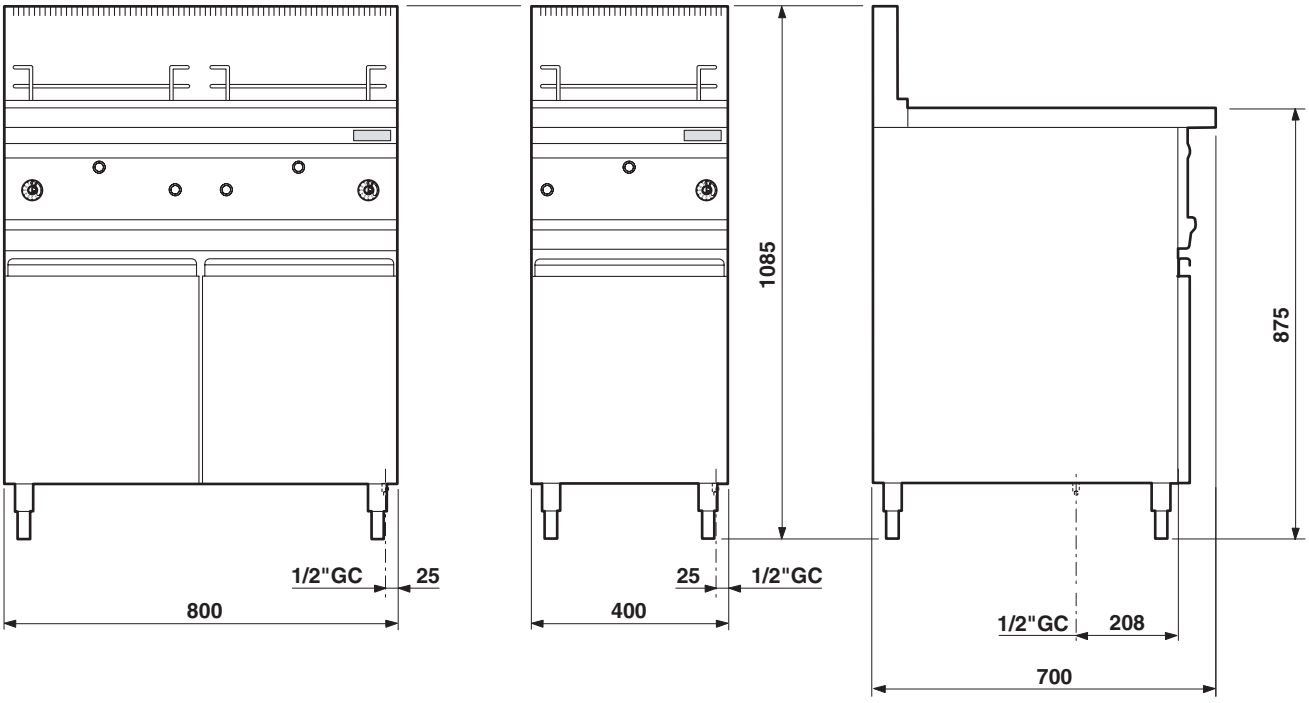
Rappresentazione schematica



ABC00002 **ABC00001**

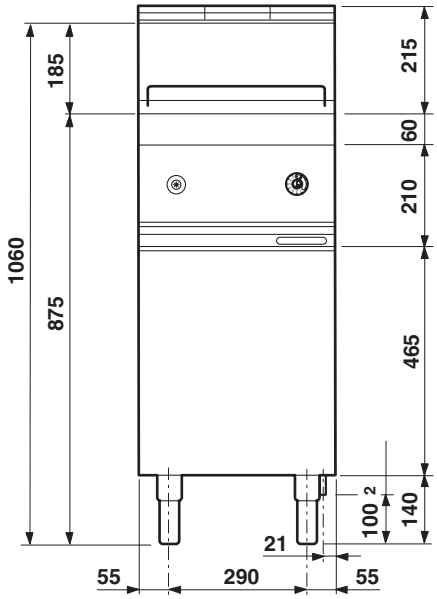


ACC00007 **ACC00006**

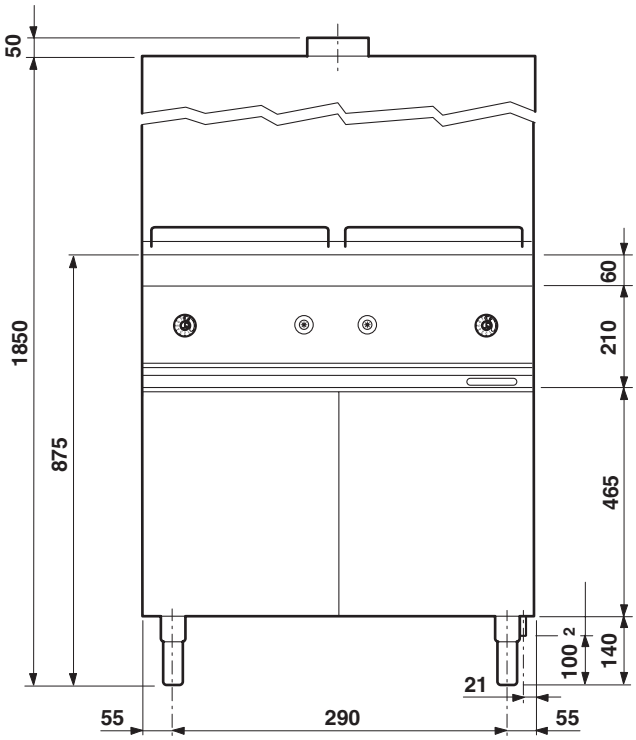


ACC00002 **ACC00001**

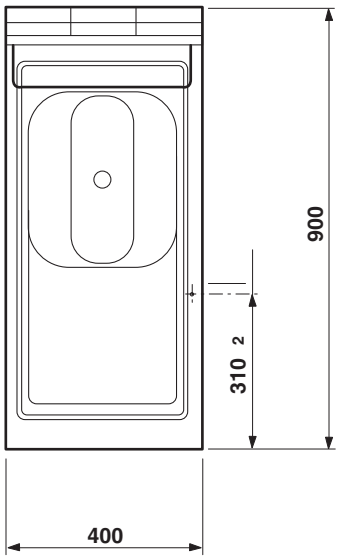
Rappresentazione schematica

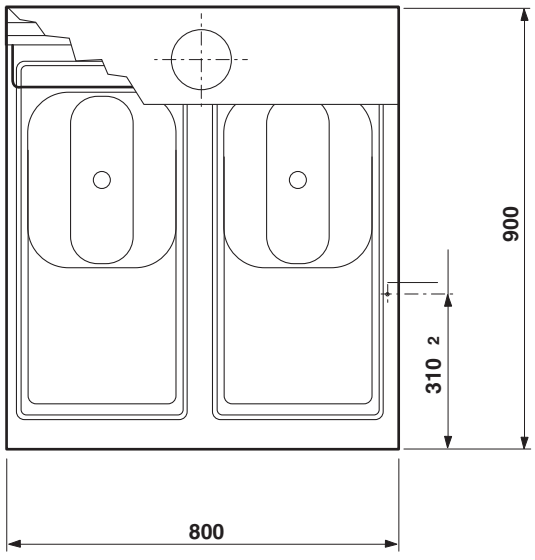


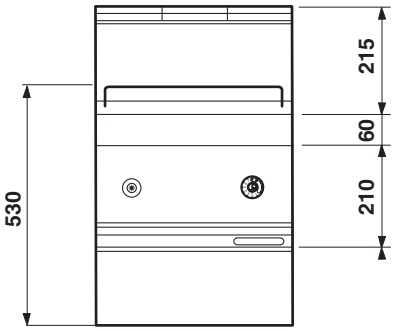
ADC00001



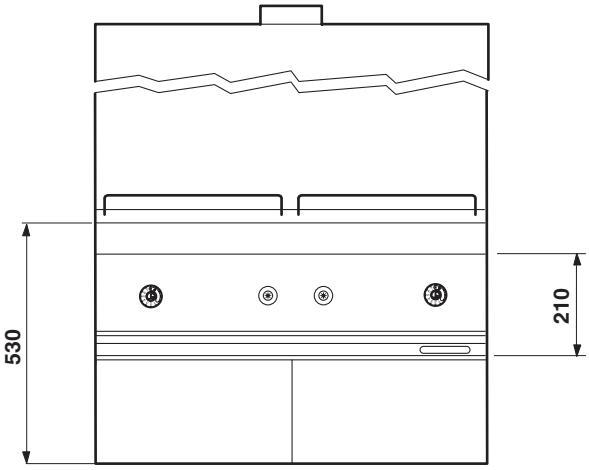
ADC00002



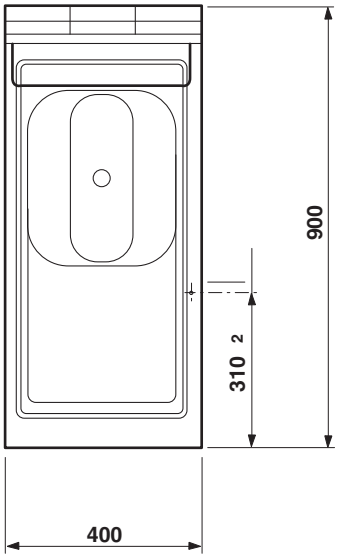


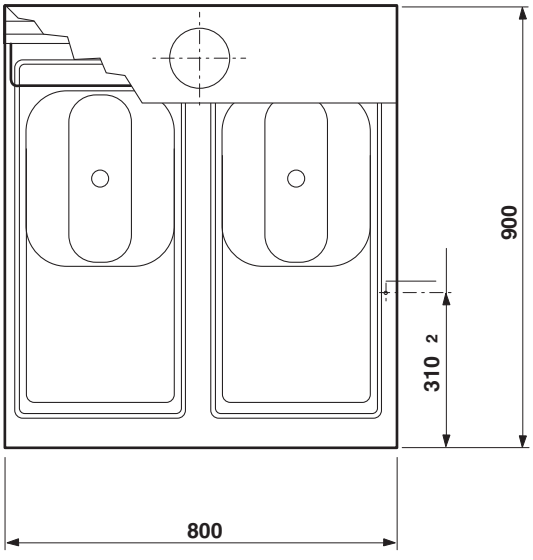


AEC00007



AEC00008





2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le nostre friggitrici a gas appartenenti alla categoria II2H3+ (vedi tabella a pag. 7). La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (cruscotto comandi) e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento. In essa sono contenuti tutti i dati di riferimento necessari, come: costruttore, pressione di entrata, tipo di gas per cui l'apparecchio è predisposto, ecc.

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
	II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
CE 0051	II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
TIPO/TYPE	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
MOD.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
ART.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
CE N.	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
N.	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
Σ Qn kW	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
MOD. m³/h	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC **kW** **Hz** MADE IN ITALY

L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.

G30/G31 30/37 mbar

G20 20 mbar

3 - DATI TECNICI

Modello	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH+H1)	N. vasche	Capacità - Lt.	N. CE
ABC00001	Friggitrice a gas - 1 vasca - comando meccanico	400 x 655 x 430-300	1	10	51BQ2904
ABC00002	Friggitrice a gas - 2 vasche - comando meccanico	800 x 655 x 430-300	2	10 + 10	51BQ2904
ACC00006	Friggitrice a gas - 1 vasca - comando meccanico	400 x 700 x 510-300	1	10	51BQ2904
ACC00007	Friggitrice a gas - 2 vasche - comando meccanico	800 x 700 x 510-300	2	10 + 10	51BQ2904
ACC00001	Friggitrice a gas - 1 vasca - comando meccanico	400 x 700 x 1085-875	1	10	51BQ2904
ACC00002	Friggitrice a gas - 2 vasche - comando meccanico	800 x 700 x 1085-875	2	10 + 10	51BQ2904
ADC00001	Friggitrice a gas - 1 vasca - comando meccanico	400 x 900 x 875	1	10	51BQ2904
ADC00002	Friggitrice a gas - 2 vasche - comando meccanico	600 x 900 x 875	2	10 + 10	51BQ2904
AEC00007	Friggitrice a gas - 1 vasca - comando meccanico	400 x 900 x 270	1	10	51BQ2904
AEC00008	Friggitrice a gas - 2 vasche - comando meccanico	600 x 900 x 270	2	10 + 10	51BQ2904

TABELLA 1

Modello			ABC00001 - ACC00001 ACC00006 - ADC00001 AEC00007	ABC00002 - ACC00002 ACC00007 - ADC00002 AEC00008
Categoria		II2H3+		
Tipo costruttivo		A		
Aria comburente		m^3/h	14	28
Portata termica nominale		kW	6.9	13.8
Portata termica minima		kW	-	-
Pressione di allacciamento				
Gas metano 2H	G20	20 mbar		
Gas liquido 3+	G30/G31	30/37 mbar		
Valori di allacciamento gas				
Gas metano 2H	(HuB = 9.45 kWh/m^3)	m^3/h	0.730	1.460
Gas liquido 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg)	kg/h	0.540	1.080
Ugelli Ø 1/100 mm.				
Bruciatore principale	G20	potenza nominale	2 x 145	4 x 145
		-	-	-
	G30/31	potenza nominale	2 x 95	4 x 95
		-	-	-
N. ugelli bruciatore pilota				
	G20		Regolabile	Regolabile
	G30/G31		20	2 x 20
Aria primaria distanza "A"				
	Gas metano G20		1	1
	Gas liquido G30/G31		2	2

ISTRUZIONI PER LA MESSA IN OPERA

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.
Rivestimento esterno e vasche interamente in acciaio al cromo-nichel 18/10.
Il riscaldamento dell'olio avviene tramite bruciatori in acciaio inox (N. 2 per vasca), resistenti a sollecitazioni di origine termica o meccanica.
Il bruciatore pilota è provvisto di iniettori regolabili.
La camera di combustione e i camini sono realizzati in lamiera di acciaio elettrozincato.
La regolazione della temperatura avviene tramite un termostato, che regola l'accensione e lo spegnimento dei bruciatori.
Le friggitrici sono provviste di termostato di sicurezza; qualora la temperatura dell'olio superasse il valore limite, automaticamente si chiude il passaggio del gas.

Attenzione!

L'intervento del termostato di sicurezza è collegato ad un cattivo funzionamento; prima di rimettere in funzione l'apparecchio, chiamare l'assistenza per un'attenta verifica delle funzioni.

MONTAGGIO

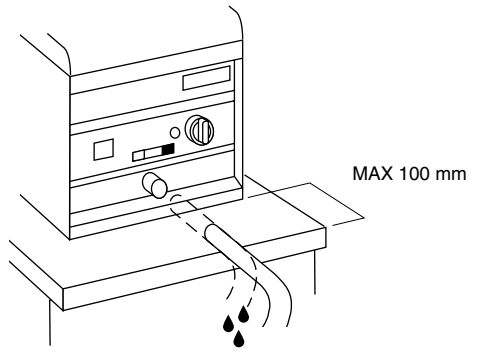
Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato e di porlo possibilmente sotto una cappa aspirante.
È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature.
Occorre comunque mantenere una distanza minima di 50 mm. per le fiancate laterali e 50 mm. per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile.
Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni.
Collocare gli apparecchi top su un tavolo o su un ripiano simile in materiale non infiammabile.
Prima di effettuare l'allacciamento occorre verificare sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile.
Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 10.

Attenzione!

Nei modelli ABC00001 e ABC00002, durante l'installazione, fare attenzione che la distanza tra lo spigolo anteriore dell'apparecchio e quello della superficie d'appoggio sia al massimo di 100 mm.

5



Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme legislative vigenti;
- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- scheda "Regole tecniche per l'installazione del gas";
- scheda "Regole tecniche per il gas liquido";
- scheda "Installazione impianti a gas per cucine industriali";
- norme antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- disposizioni CEI vigenti.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, in particolare quindi: il montaggio, l'allacciamento alla rete del gas, la verifica della potenza, i lavori di trasformazione o adattamento per funzionamento con tipo di gas diverso e la messa in esercizio, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità delle norme vigenti.
In primo luogo richiedere il parere del locale Ente per l'erogazione del Gas.

Procedure di installazione
Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

Allacciamento gas
Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.
L'allacciamento del bocchettone, da R 1/2" per i modelli ABC00001 - ABC00002 - ACC00001 - ACC00002 - ACC00006 - ACC00007 e da R 3/4" per i modelli ADC00001 - ADC00002 - AEC00007 - AEC00008 previsto sull'apparecchio con la conduttura del gas, può essere fisso oppure staccabile intercalando un connettore a norma.
Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile inossidabile e conformi a DIN 3383 parte 1 oppure DIN 3384. Completato l'allacciamento, verificarne l'ermeticità usando un apposito spray rivelatore di fughe.

Eliminazione gas di scarico
Trattandosi di apparecchiature a gas appartenenti al tipo di costruzione A, per esse non è necessario l'allacciamento ad un impianto di scarico del gas.
Per quanto concerne la ventilazione del locale di installazione, attenersi alle norme vigenti.

Equipotenziale
L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. Il morsetto previsto è situato sulla schiena vicino all'entrata del cavo. È contraddistinto da un'etichetta.

MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera
Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione.
In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido per eliminare completamente ogni traccia di antiruggine applicato in officina, poi asciugare con un panno pulito.

Messa in funzione
Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco.
In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 10).
Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza
Usare gli specifici ugelli per la potenza nominale (vedi tabella 1 delle istruzioni di montaggio).
Le tolleranze delle pressioni di esercizio per ottenere la potenza nominale in funzione degli ugelli previsti sono:
- da 15 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia;
- a 25 a 45 mbar per gas della terza famiglia (propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.
Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".
Di regola, comunque, è sufficiente verificare l'impiego degli ugelli adatti.

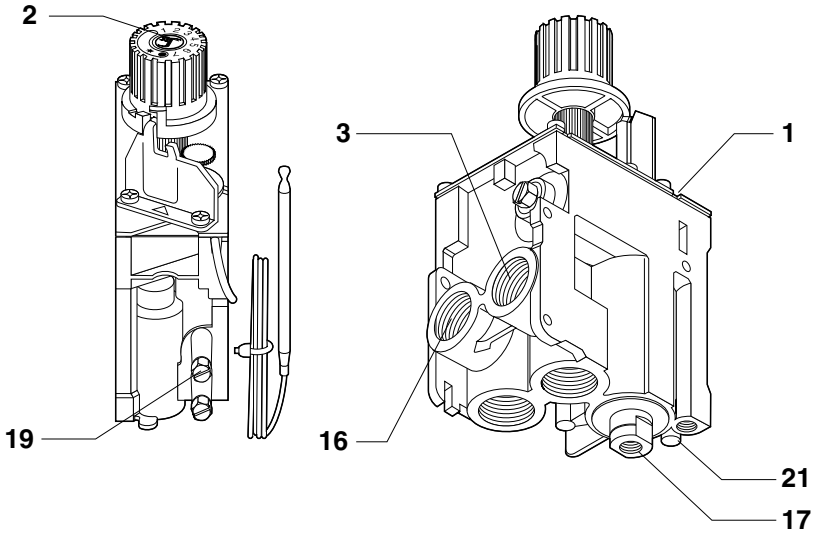
Controllo della pressione di entrata (Fig. 2)
La pressione di entrata va misurata con un manometro (ad es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).
Togliere la vite (19) dalla presa di pressione e collegarla al tubo del manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (19).

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico
Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo.
Il volume giusto corrisponde al valore "E" espresso in litri ora (l/h) oppure litri minuto (l/min).
Viene calcolato in base alla seguente formula:

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere Calorifico}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.
Il valore corrispondente al potere calorifico può essere richiesto all'Ente di erogazione del Gas locale.

2



La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella per la regolazione del passaggio del gas (tabella 1).

AVVERTENZA

Non è prevista la regolazione anticipata della potenza nominale.

Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido

Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati del costruttore. Contollare che il riduttore di pressione installato sull'apparecchio abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo "Verifica della potenza", pag. 9 (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio o con misurazione della pressione).

Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma pilota deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario, registrare la vite di regolazione del pilota (37 - Fig. 1).

Controllo dell'aria primaria

Gli apparecchi sono provvisti di regolazione dell'aria primaria. Il volume d'aria è regolato in modo ottimale quando c'è sufficiente sicurezza contro lo stacco di fiamma a bruciatore freddo e contro il ritorno di fiamma a bruciatore caldo.

Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le apposite istruzioni;
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare l'accensione e la corretta formazione della fiamma del bruciatore principale;
- Controllare che la fiamma pilota sia correttamente funzionante;
- Raccomandiamo di stipulare un contratto di manutenzione.

Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, oppure ad un altro gruppo di gas, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore principale secondo la tabella "DATI TECNICI".

Gli ugelli dei bruciatori principali per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio. Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni".

Sostituzione ugello del bruciatore principale (Fig. 1)

Per cambiare l'ugello (30), allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi. Togliere il cruscotto.

Con una chiave da 11, svitare l'ugello dal portaugello e sostituirlo con uno nuovo (vedi tabella "DATI TECNICI").

Regolazione del bruciatore pilota (Fig. 1)

Il bruciatore pilota è facilmente accessibile una volta tolto il cruscotto comandi (come descritto in precedenza).
Svitare il dado (34) e con un cacciavite adatto regolare il by-pass. Per il funzionamento con GPL, la vite di regolazione deve essere avvitata a fondo. Riavvitare il dado facendo attenzione che sia inserita anche la guarnizione.

Regolazione dell'aria primaria

Per regolare l'aria primaria secondo i dati della tbella (1), bisogna svitare la vite di fissaggio (99 - Fig. 1).

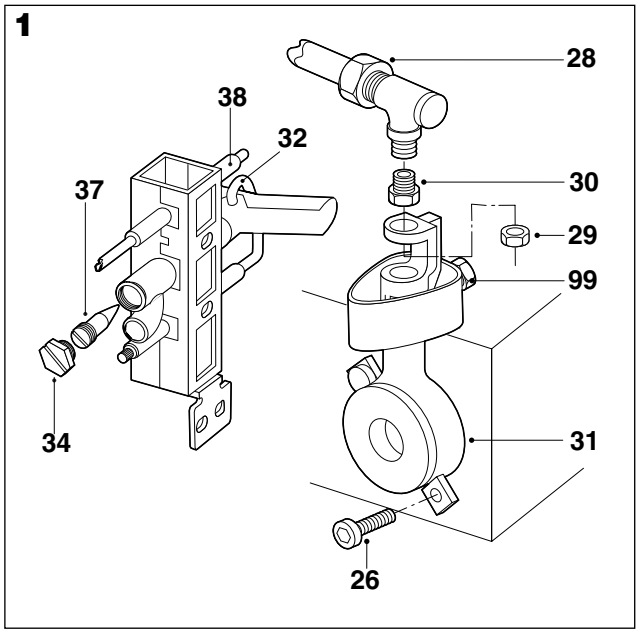
MANUTENZIONE

Attenzione!

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete.

Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione almeno una volta all'anno:

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori:
- accensione;
- sicurezza della combustione;
- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo "Controllo funzioni", pag. 10;
- Controllare che il percorso di scarico del gas sia senza difetti di alcun genere.



SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per sostituire i seguenti pezzi, togliere il cruscotto comandi (dopo aver allentato le viti di fissaggio). Si consiglia di vuotare la vasca.

Valvola (1 - Fig. 2)

Svitare il raccordo (3, 16, 21, 17) e le viti di fissaggio. Ora la valvola è libera e si può sostituire con una nuova. Reinserire e riavvitare tutte le parti nella sequenza inversa.

Termostato di sicurezza (11 - Fig. 3)

Svitare il dado che serve al fissaggio, svitare il dado di fissaggio del bulbo nella vasca, staccare le connessioni ed inserire un nuovo pezzo.

Bruciatore (31 - Fig. 1)

Svitando il dado (29) togliere il portaugelli (28). Svitare le viti (26) che servono al fissaggio del bruciatore alla camera. Sostituire il bruciatore.

Termocoppia (38 - Fig. 1)

Svitare il raccordo (17 - Fig. 2) che serve al fissaggio della termocoppia sulla valvola, svitare le 2 viti sul bruciatore pilota e sostituire la termocoppia. Per rendere più semplice l'operazione (e tutte quelle che riguardano il bruciatore pilota), si possono togliere le viti (25) e portare il bruciatore pilota in una posizione più agevole.

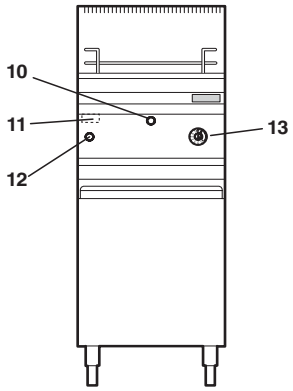
Candela d'accensione (32 - Fig. 1)

Togliere il cavetto d'accensione, svitare le due viti di fissaggio ed inserire una candela nuova. Per semplificare l'operazione vedi la sopra citata posizione.

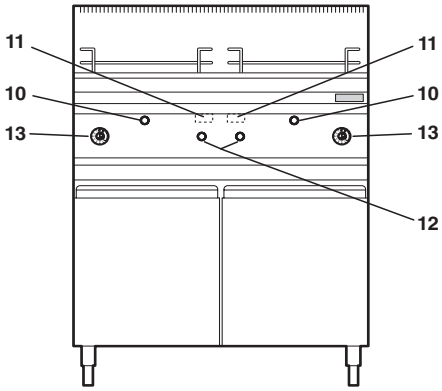
AVVERTENZA

Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.

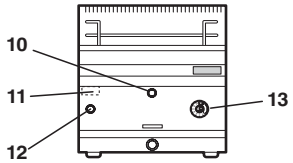
3



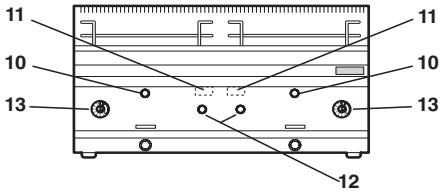
ACC00001



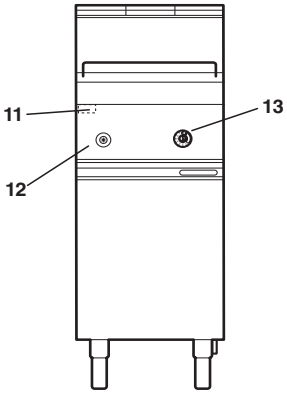
ACC00002



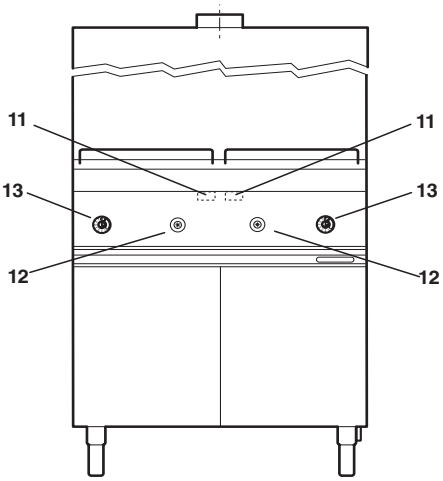
ABC00001
ACC00006



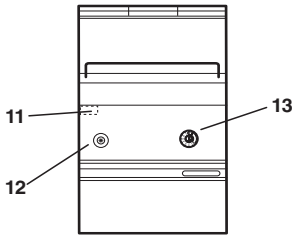
ABC00002
ACC00007



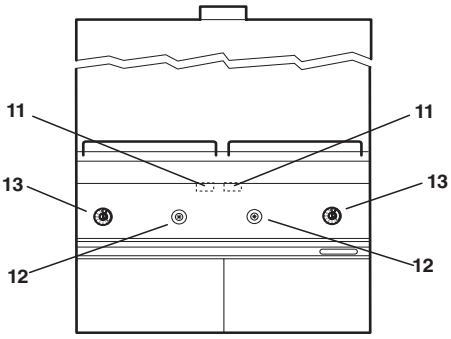
ADC00001



ADC00002



AEC00007



AEC00008

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione!

- Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!
- Olio e grasso da frittura vecchio e sporco rappresenta un elevato pericolo d'incendio, perciò utilizzare solamente olio e grasso da frittura fresco.
- Il fritto deve essere sempre asciutto; infatti il fritto bagnato porta l'olio a schiumare, con pericolo di tracimazione.
- Anche grandi quantità di fritto aumentano lo schiumaggio; la quantità consigliata è di 0,8 kg.
- Qualora il livello dell'olio scendesse sotto il livello del minimo stampigliato sulla vasca, aumenta il pericolo d'incendio.
- L'apparecchio non deve mai funzionare a secco.
- Il coperchio consegnato con l'apparecchiatura deve sempre essere a portata di mano; infatti serve in caso d'incendio per soffocare le fiamme.

Messa in funzione

Prima di effettuare la prima frittura, si consiglia di pulire a fondo l'apparecchio e soprattutto la vasca (vedi paragrafo "Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione", pag. 14).

Riempimento della vasca

Controllare che lo scarico olio sia chiuso. Riempire la vasca con olio o grasso liquido per fritture fino al segno di massimo livello.

Accensione e spegnimento (Figg. 3 - 4)

Aprire l'alimentazione.

Accensione del bruciatore pilota

Premere sulla manopola (13 - Fig. 3) e girarla verso sinistra sulla posizione ✸ ; tenere la manopola premuta e nello stesso tempo premere il piezoelettrico (12 - Fig. 3). Dopo l'accensione del bruciatore pilota tenere la manopola premuta a fondo ancora per 15-20 secondi per consentire il riscaldamento della termocoppia. Se il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione. La fiamma pilota può essere osservata attraverso l'apposito foro.

Accensione del bruciatore principale della vasca

Per accendere il bruciatore principale, girare la manopola sulla posizione desiderata. Le 7 posizioni corrispondono all'incirca alle seguenti temperature:

Posizione	gradi °C
1	110
2	125
3	140
4	150
5	165
6	180
7	190

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale girare la manopola verso destra sulla posizione ✸ : resta acceso solo il bruciatore pilota; se si continua a girare la manopola fino alla posizione "0" si spegne anche il pilota.

SVUOTAMENTO DELLA VASCA

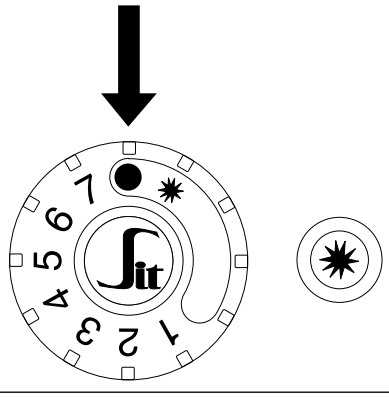
Versione da banco

L'operatore deve provvedere affinchè per lo svuotamento della vasca sia a disposizione un contenitore adatto.
Il contenitore deve resistere al calore e deve essere costruito in modo che, durante lo svuotamento, l'olio non tracimi e rappresenti un pericolo.
Si consiglia di filtrare quotidianamente l'olio o grasso da frittura e, quando necessario, sostituirlo.
Inserire il tubo di scarico come da disegno, posizionare sotto il contenitore. Aprire lo scarico.

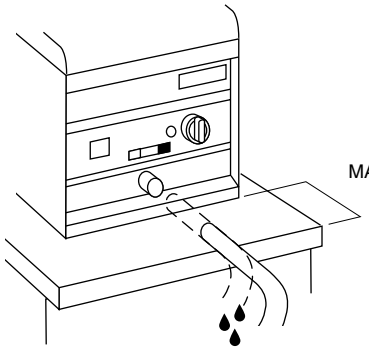
Importante

Osservare la distanza tra lo spigolo anteriore della superficie d'appoggio e quello dell'apparecchio.

4



5



Versione a pavimento

Controllare che per lo svuotamento sia disponibile il contenitore di serie.
Il contenitore deve essere messo in modo corretto sulle apposite guide e completamente inserito.
Si consiglia di filtrare quotidianamente l'olio o il grasso da frittura e, quando necessario, sostituirlo.
Aprire il rubinetto di scarico; una volta vuotata la vasca, chiudere il rubinetto prima di togliere il contenitore.

Spegnimento in caso di guasto

Nel caso in cui ci siano dei disturbi del funzionamento, spegnere l'apparecchio come descritto al paragrafo "Accensione e spegnimento" (pag. 13), e chiudere l'alimentazione del gas.

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

Qualora non si utilizzasse l'apparecchio per un periodo prolungato, pulire a fondo e chiudere l'alimentazione del gas.
In caso di cattivo funzionamento o guasto, chiudere l'alimentazione gas e scollegare l'apparecchio dalla rete. Avvisare il servizio assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO E INTERVALLI DI MANUTENZIONE

Attenzione!

Durante la pulizia evitare accuratamente di lavare l'apparecchio mediante l'uso di getti d'acqua diretti o a pressione!
La pulizia deve essere effettuata ad apparecchiatura fredda.

La scrupolosa pulizia giornaliera effettuata dopo aver disattivato l'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.
Le parti in acciaio vanno pulite con acqua e detergente adoperando uno straccio inumidito; non usare sostanze abrasive o detersivi corrosivi.
Non usare lana d'acciaio, che potrebbe lasciare tracce di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiale in ferro.
Evitare di pulire qualsiasi parte con carta vetrata o smerigliata. In casi particolari è ammesso l'uso della pietra pomice in polvere.
Se lo sporco è accentuato, raccomandiamo l'uso di spugne sintetiche (es. la spugna Scotchbrite).
Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno.
Per rendere più facile la pulizia è possibile togliere il supporto del cestello.
A tale scopo svitare le viti di fissaggio. Al termine rimettere il dispositivo in modo corretto al proprio posto.
Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.
Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.

AVVERTENZA

LA CASA COSTRUTTRICE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.